



Sempre attuali, sono un must natalizio della pasticceria napoletana

di Francesco D'Alena

# STRUFFOLI

un ottimo dolce dal sapore antico

Le Torte del Nautilus  
Via Ripuarìa 259 - Varcata  
Giugliano in Campania (NA)

NON TUTTI SANNO CHE...



## Storia di una piccola delizia

Queste piccole sfere di pasta di probabile origine greca (da *strongulos*), presenti in gran parte del Meridione, sono verosimilmente un retaggio della Magna Grecia. A Napoli nel '700 la ricetta fu rivista dalle suore dei monasteri di Santa Croce di Lucca e Santa Maria dello Splendore, dove gli struffoli vennero aromatizzati con scorza di limone, limoncello o liquore all'anice. In quel momento storico nacque anche l'usanza di presentarli in tavola disposti a montagna, cosparsi di una pioggia di confettini multicolori e di canditi.



Si inizia...

RICETTA

### GLI STRUFFOLI

Ingredienti per l'impasto

- un kg di farina 00
- 10 g di zucchero
- 20 g di sale
- 300 g di burro (o margarina)
- 6 uova
- 20 g di polvere lievitante
- 40 g di aromi: anice, Cointreau, liquore Strega
- un pizzico di vanillina
- frutta candita a piacere (cedro, ciliegine, arancia, fico e pera)
- 300 g di miele di acacia (o castagno)
- 50 g di acinini e diavolini
- 2 l di olio di arachidi per friggere

Ingredienti per il croccante

- 200 g di zucchero
- 300 g di glucosio
- 500 g di granella di nocciole o di mandorle





### Preparazione per gli struffoli

Mettete in un robot da cucina farina, sale, zucchero, vanillina, aromi, burro, polvere lievitante e uova, poi impastate per 10/15 minuti a una velocità inizialmente bassa e man mano più alta per fare in modo di amalgamare bene il tutto (in alternativa potete anche usare il frullino). Fate riposare per circa mezz'ora. Spolverate, quindi, un piano di farina e formate, prendendo dei pezzi di impasto e arrotolandoli con le mani, dei bastoncini lunghi, tipo grissini; ricavatene poi degli gnocchetti (grandi meno di un'unghia), spolverando in continuazione di farina per non farli attaccare. Quindi, finita quest'operazione, mettetene pochi per volta in un setaccio e scuotete delicatamente di modo da liberarli della farina in eccesso. Friggete in olio bollente in una padella di 25 cm di diametro, alta almeno 10 cm. Una volta fritti tutti gli struffoli e posti su della carta assorbente per farli asciugare, in una capace pentola su fuoco vivace sciogliete il miele e portate a ebollizione. Unite gli struffoli e spegnete la fiamma. A questo punto potete o metterli in un bel piatto da portata, dandogli una forma di montagnetta decorata con acinini, diavolini e frutta candita; oppure, come si usa a Napoli da qualche tempo, metterli in un contenitore a forma di cornucopia (più difficile da realizzare) o di cestino, come abbiamo fatto noi e come vi spieghiamo di sotto.



### Preparazione per il croccante

Mettete entrambi gli zuccheri sul fuoco a fiamma bassa e attendete che inizi a bollire sino a caramellizzare. Aggiungete la granella, facendo assorbire bene gli zuccheri sciolti. Togliete il composto dal fuoco e trasferitelo su un tappetino di silpat: fate raffreddare, muovendoli da una parte all'altra con l'aiuto del silpat stesso. Trasferitelo su un piano e stendetelo con il mattarello e poi posizionatelo in una teglia di alluminio o di stagnola imburrata, dandogli la forma desiderata aiutandovi con un coltello e della carta da cucina per puntellare bene il cestino. Versateci gli struffoli caldi, decorateli e lasciate indurire il tutto. Fate riposare un bel po' prima di servirli.

